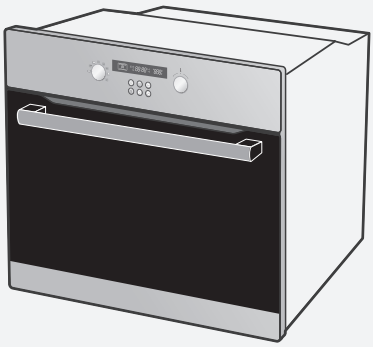
SAMSUNG

Installations- og brugsinstruktioner

Indbygningsovn



BF62CCBST

Brugervejledning

Indhold

Brug af denne brugervejledning **2**

Sikkerhedsvejledning **2**

Elektrisk sikkerhed 2

Sikkerhed under brug 3

Affaldsinstruktioner **3**

Installation af ovnen **4**

Sikkerhedsinstruktioner for installatøren 4

Installation i et lavt modul 4

Tilslutning til strømforsyningen 5

Installation i et højt modul 6

Dele og funktioner **7**

Ovn 7

Ovnkontroller 8

Tilbehør 9

Brug af tilbehøret 10

Sikkerhedsafbryder 10

Blæser 10

Inden du starter **11**

Indstilling af uret 11

Første rengøring 12

Ovnfunktioner 13

Testmåltider 21

Brug af ovnen **22**

Indstilling af tilberedningsfunktionen 22

Indstilling af temperaturen 23

Sluk for ovnen 24

Sluttid 24

Tilberedningstid 25

Forsinket start 26

Køkkentimer 28

Autotilberedning 29

Tænd og sluk for ovnlampen 30

Børnesikring 31

Slukning af bipperen 31

Rengøring og vedligeholdelse **32**

Katalytisk emaljeoverflade 33

Rengøring af ovnlågen 34

Sides ki nner 37

Udskiftning af pæren 40

Garanti og service **41**

Spørgsmål, svar og fejlfinding 41

Tekniske data **43**

Brug af denne brugervejledning

DA

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra Samsung.
Denne brugervejledning indeholder vigtige informationer om sikkerhed og instruktioner, der hjælper dig med at bruge og vedligeholde dit apparat.
Inden du bruger din ovn, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og gemme den til fremtidigt brug.
Følgende symboler anvendes i teksten i denne brugervejledning.

Vigtigt

Bemærk

Sikkerhedsvejledning

Installationen af denne ovn skal udføres af en autoriseret el-installatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

Elektrisk sikkerhed

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må du ikke tilslutte den.

- Dette apparat må kun tilsluttes til strømforsyningen af en **autoriseret el-installatør**.
- I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at anvende det.
- **Reparationer** må kun udføres af en **autoriseret el-installatør**. Forkert reparation kan medføre alvorlige skader på dig og andre. Hvis din ovn skal repareres, skal du kontakte et Samsung-servicecenter eller din forhandler.
- Hvis el-kablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted.
- Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen.
- Ovnen bør tilsluttes til strømforsyningen vha. en godkendt afbryder eller sikring. Brug aldrig fordelerdåser eller forlængerledninger.
- Ydelsesskiltet findes på lågens højre side.
- Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring.
- Vær opmærksom, når du tilslutter elektriske apparater tæt ved ovnen.

ADVARSEL

For at undgå muligheden for elektrisk stød skal der slukkes for apparatet, inden pæren udskiftes. Når ovnen er i brug, bliver de indre overflader meget varme.

Sikkerhedsinstruktioner (fortsat)

Sikkerhed under brug

- Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning mad i husholdninger.
- Under brugen bliver ovnens indre overflader så varme, at de kan give forbrændinger. Rør ikke ved ovnens varmeelementer eller indre overflader, før de har haft tid til at køle af.
- Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.
- Ovnens overflader bliver varme, når apparatet er i brug ved en høj temperatur i meget lang tid.
- Ved madlavning skal du passe på, når du åbner ovnlågen, da varm luft og damp slipper hurtigt ud.
- Når du tilbereder retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe pga. de høje temperaturer, og der kan gå ild i dampen, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.
- Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.
- Bør bør holdes på behørig afstand, når ovnen er i brug.
- Frosne madvarer, som f.eks. pizza, bør tilberedes på grillristen. Hvis der anvendes en bageform, kan denne deformeres pga. store temperaturændringer.
- Hæld ikke vand ind i ovnbunden, når den er varm. Dette kan beskadige emaljeoverfladen.
- Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.
- Beklæd ikke ovnbunden med aluminiumsfolie, og anbring ikke bageforme eller dåser på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, og det man medføre beskadigelse af emaljeoverfladen og give dårlige resultater med madlavningen.
- Frugtsaft efterlader pletter, der ikke kan fjernes fra ovnens emaljeoverflade. Ved tilberedning af “fugtige” kager, bør du anvende en bradepande.
- Sæt ikke bageforme og andet tilbehør på ovnlågen.
- Dette apparat er ikke beregnet til at bruges af børn eller svage personer uden tilstrækkeligt opsyn af en ansvarlig voksen, der sikrer, at de bruger apparatet sikkert.
- Mindre børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Affaldsinstruktioner

Bortskaffelse af emballagen

- Det materiale, der er brugt til emballering af dette apparat, kan genbruges.
- Anbring emballagematerialerne i en relevant container på din lokale genbrugsstation.

Bortskaffelse af gamle apparater

ADVARSEL

Inden gamle apparater bortskaffes, skal du sørge for, at de ikke længere kan bruges og ikke udgøre nogen fare.

For at gøre dette skal du koble apparatet fra strømforsyningen og fjerne netledningen.

For at beskytte miljøet er det vigtigt, at gamle apparater bortskaffes på den korrekte måde.

- Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffald.
- Du kan få informationer om indsamlingsdage og offentlige genbrugspladser hos kommunen.

Installation af ovnen

DA

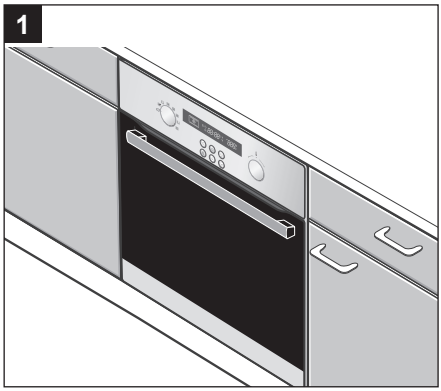
☛ Elektrisk installation af dette apparat må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Ovnen skal installeres i overensstemmelse med de medfølgende instruktioner. Fjern det beskyttende vinyl fra låget efter installationen.

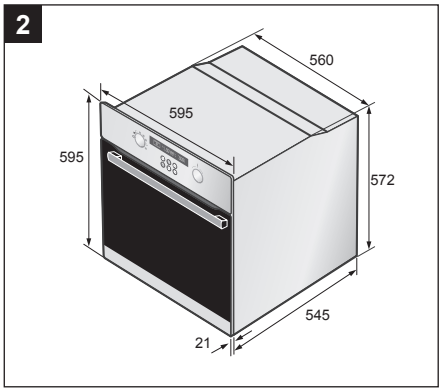
Sikkerhedsinstruktioner for installatøren

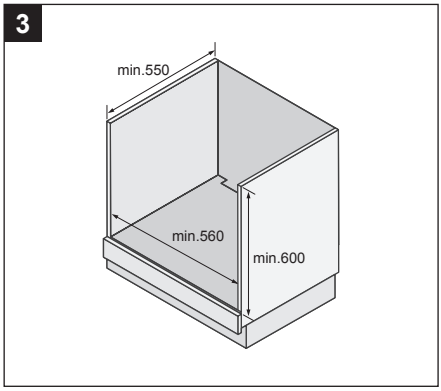
- Installationen skal garantere beskyttelse mod udsættelse for strømførende dele.
- Det modul, hvori apparatet monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.

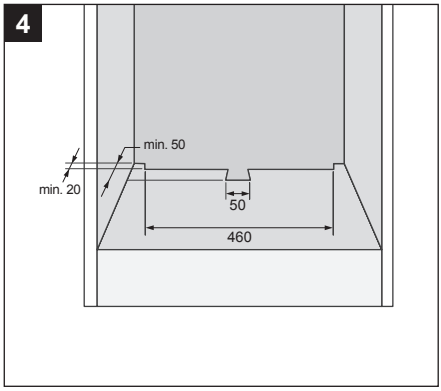
Installation i et lavt modul

- Vær opmærksom på minimumspladskravene.
- Skru ovnen fast med skruer på begge siden af ovnen.





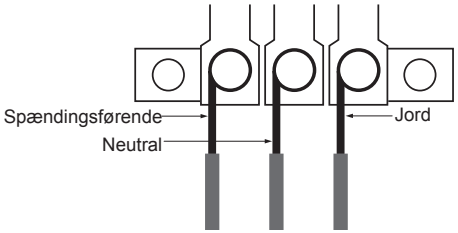




DA

5

Tilslutning af ovnen til strømforsyningen
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²)



Tilslutning til strømforsyningen

Elektriske tilslutninger skal udføres pr. tilslutningsplade, fastgjort til apparatets bagside af en el-montør, der sikrer, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med monteringsinstruktioner ne og lokale bestemmelser.

Hvis apparatet ikke er tilsluttet til strømforsyningen med et stik, skal en omnipolar afbryderenhed (med et kontaktmellemrum på mindst 3 mm) anbringes på tilslutningens forsyningsside for at overholde sikkerhedsbestemmelserne.

✉ Når strømmen tilsluttes, initialiseres ovnens elektronik. Dette neutraliserer belysningen i et par sekunder. Det elektriske kabel (H05 RR-F eller H05 W-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²) skal være så langt, at det kan tilsluttes til indbygningsovnen, mens den står på gulvet i dens modul.

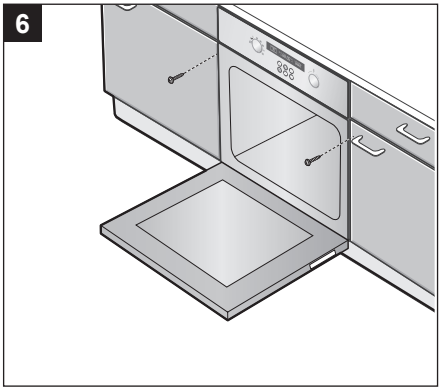
Åbn ovnens bagbeklædning nederst (brug en skruetrækker med flad kærv), og skru tilslutningsskruen og kabelklemmen helt ud, inden du fastgør lederne til de relevante terminaler.

Jordledningen skal tilsluttes til ovnens (⏚)-terminal.

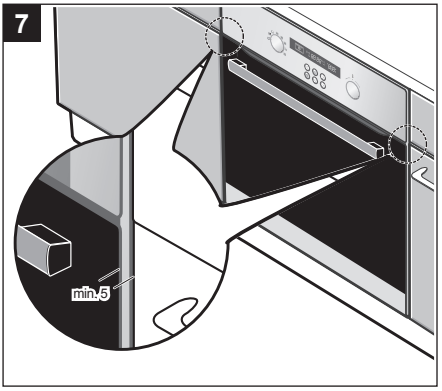
Hvis ovnen tilsluttes til strømforsyningen med et stik, skal dette være tilgængeligt, når ovnen er fastgjort.

Vi påtager os intet ansvar i tilfælde af uheld, der skyldes manglende eller fejlagtig jordforbindelse.

6



7

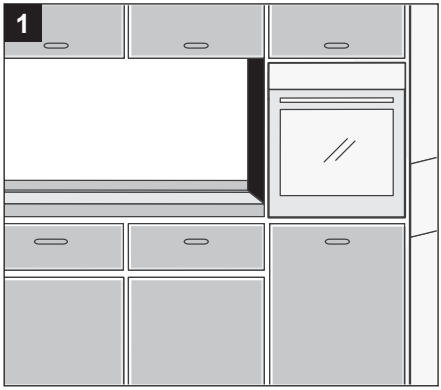


DA

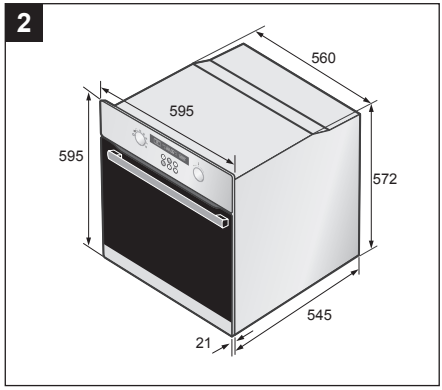
Installation i et højt modul

- Vær opmærksom på minimumspladskravene.
- Ovnen skal skydes på plads i den rigtige vinkel.

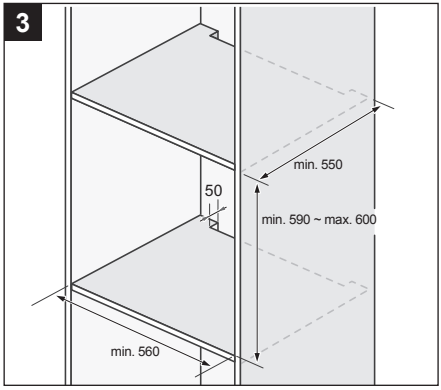
1



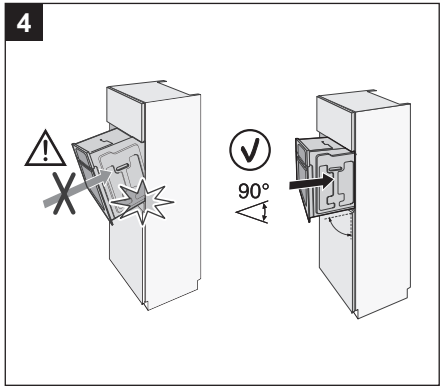
2



3

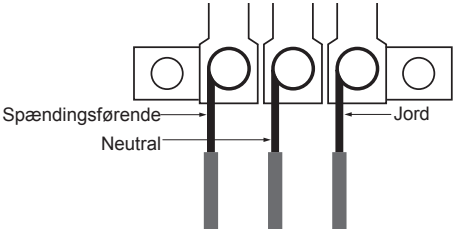


4



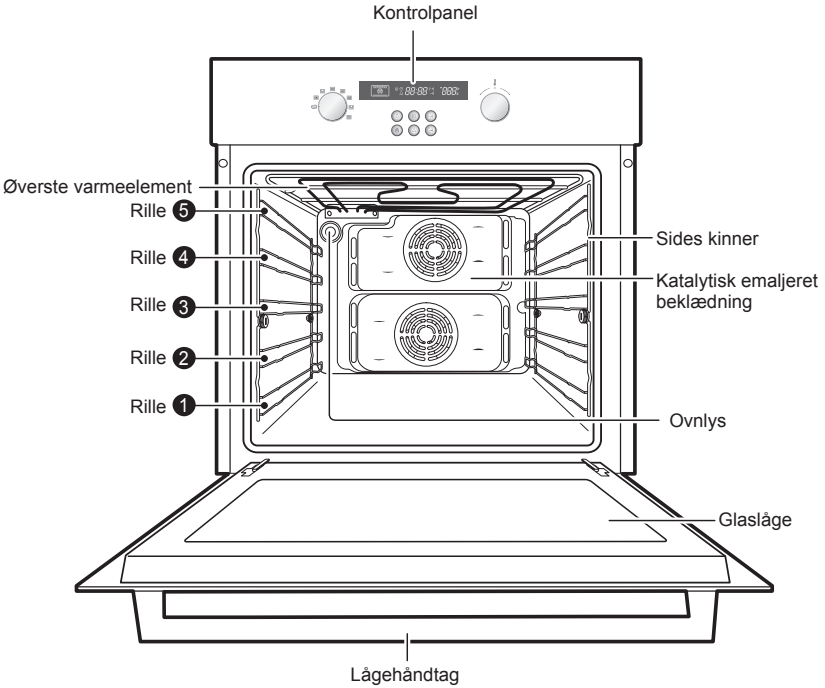
5

Tilslutning af ovnen til strømforsyningen
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²)



DA

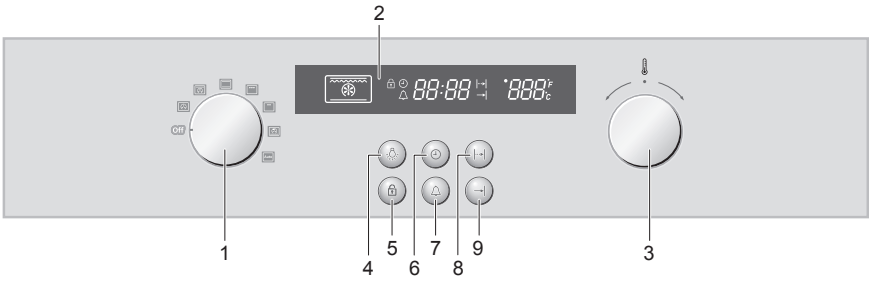
Ovn



✉ Rillernes placeringen nummereres nedefra og op.
Rille 4 og 5 anvendes primært til grillfunktionen.
Se venligst de opskrifter, der findes i denne vejledning, for at finde den rigtige rille til dine retter.

DA

Ovnkontroller



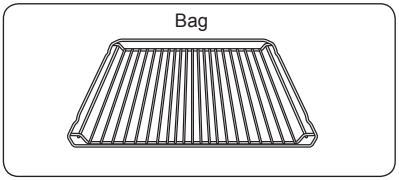
1. Knap til valg af tilberedningsfunktion
2. Display
3. Knap til kontrol med tid/temperatur
4. Knap til lampe
5. Knap til børnesikring
6. Knap til ur
7. Knap til køkkentimer
8. Knap til tilberedningstid
9. Knap til sluttid

✉ **Knappen til valg af tilberedningsfunktion** og **knappen til kontrol med tid/temperatur** er trykknapper. Du skal blot trykke for at dreje.

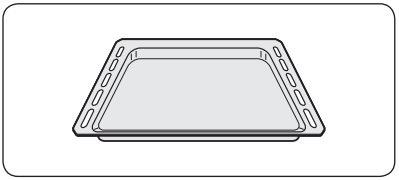
DA

Tilbehør

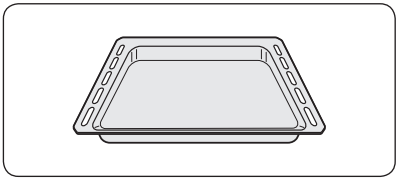
Følgende tilbehør følger med til din ovn.



1 **Grillrist** til fade, bageforme samt fade til stegning og grilning.

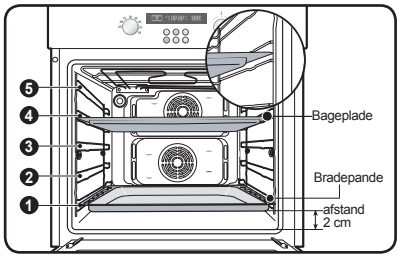


2 **Bageplade** til kager og kiks.



3 **Bradepande** til stegning eller opsamling af kødsaft eller dryppende fedt.

Dele og funktioner (fortsat)

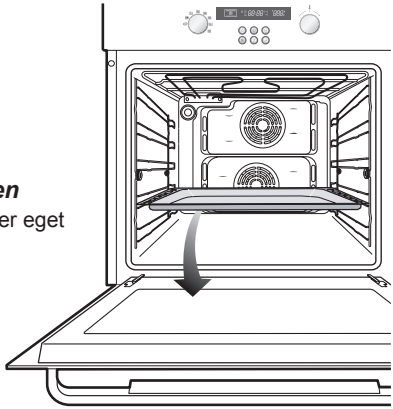


Bagepladen, bradepanden og grillristen skal indsættes korrekt i rillerne i siden.

Når du tager den færdige mad ud af ovnen, skal du være forsigtig med varme køkkenredskaber og overflader.

Eksempel Rille 1: Bradepande
Rille 4: Bageplade

✉ Når du anvender brandepanden eller bagepladen til at opsamle dryp fra den mad, du tilbereder, skal du sikre dig, at panden/pladen er anbragt rigtigt i rillerne i siden. Hvis panden/pladen kommer i kontakt med ovnbundens overflade, kan det beskadige overfladens emalje. Når plader og pander anbringes i rille 1, skal der være en afstand til bunden på mindst to cm.



Brug af tilbehøret

Grillrist, bageplade og bradepande

Anbringelse af grillristen

Indsæt grillristen i en rille efter eget ønske.

Anbringelse af bagepladen eller bradepanden

Indsæt bagepladen og/eller bradepanden i en rille efter eget ønske.

Sikkerhedsafbryder

- Hvis der ikke vælges en tilberedningstid, slukker ovnen selv, når der tid, der er vist herunder, er forløbet.

Slukketider for forskellige temperaturindstillinger

Under 105 °C	16 timer
Fra 105 °C til 240 °C	8 timer
Fra 245 °C til 300 °C	4 timer

- Denne ovns elektriske kredsløb indeholder en termisk afbryder. Hvis ovnen opnår unormalt høje temperaturer, afbryder systemet strømforsyningen til varmeelementerne i et stykke tid.

Blæser

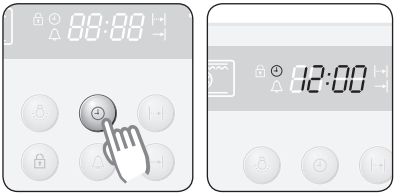
Under tilberedning er det normalt at ventilere for at fjerne varm luft fra ovnens forside.

- Blæseren bliver også ved med at køre, efter at ovnen har været i brug. Den slukker, når temperaturen inde i ovnen er faldet til 60 °C eller efter 25 minutter.

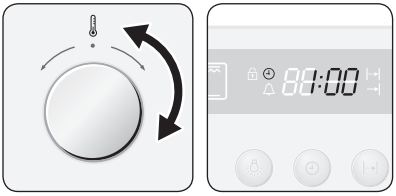
DA

Indstilling af uret

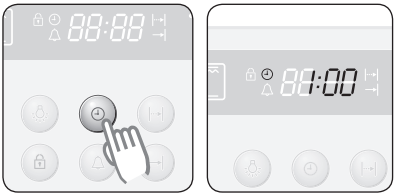
Når ovnen første gang tilsluttes til strømmen, lyser kontrolpanelets display kortvarigt. Efter tre sekunder vises et ursymbol, og 12:00 begynder at blinke på displayet. Ovnen kan ikke bruges, før uret er indstillet.



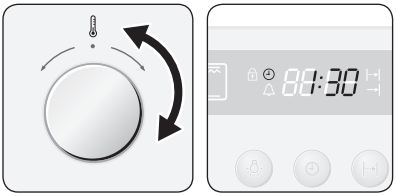
1 Ovnen kan ikke bruges, før uret er indstillet. "🕒" og "12:00" blinker på displayet, når strømmen første gang tilsluttes til apparatet. Tryk på **knappen til uret**. "🕒" og "12: " blinker.



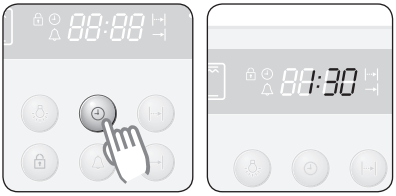
2 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at indstille timerne.
Eksempel For at indstille 1:30



3 Tryk på **knappen til uret**. "🕒" og " :00" blinker.



4 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at indstille minutterne. "🕒" blinker.



5 Tryk på **knappen til uret** for at afslutte indstillingen af uret, eller vent i ca. 10 sekunder. "🕒" vises, og "30" ophører med at blinke. Displayet viser klokkeslættet. Apparatet er nu klar til brug.

DA

Første rengøring

Rengør ovnen omhyggeligt, inden den bruges første gang.

☛ Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler. Dette kan beskadige ovnens overflade. Til ovne med emaljerede forsider skal du bruge almindelige rengøringsmidler.

Sådan rengøres ovnen

1. Åbn lågen. Ovnens lys tændes.
2. Rengør alle plader, tilbehør og rillerne i siderne med varmt vand eller opvaskemiddel, og aftør med en tør, ren klud.
3. Vask ovnens indre på samme måde.
4. Aftør apparatets forside med en fugtig klud.

Kontrollér, at uret er indstillet korrekt. Fjern tilbehøret, og tænd ovnen med varmluftindstillingen ved 200 °C i en time, inden du bruger den. Der vil være en karakteristisk lugt. Dette er normalt, men sørg for god udluftning i dit køkken i dette tidsrum.

Ovnfunktioner

Ovnens indeholder følgende funktioner

1. Konventionel

Anbefalet temperatur: 200 °C

Den konventionelle funktion er velegnet til bagning og stegning af fødevarer, der er anbragt på én plade/rist. Såvel de øverste som de nederste varmeelementer er aktive for at holde ovntemperaturen.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i konventionel tilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen lasagne (500 - 1000 g)	3	Grillrist	180-200	40-50
Hel fisk (f.eks. dorade) (300 - 1000 g) 3 - 4 snit på hver sideTILSÆT OLIE	3/2	Grillrist / bradepande	240	15-20
Fiskefiletter (500 - 1000 g) 3 - 4 snit på hver sideTILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	13 - 20
Frosne svinekoteletter (350 - 1000 g) hakket kød og med skinke, ost eller champignonfyldTILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	25-35
Frosne vegetarretter og gulerødder, rødbeder eller kartofler (350 - 1000 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	200	20-30
Svinekoteletter med ben (500 - 1000 g) TILSÆT OLIE, TILSÆT SALT OG PEBER	3/2	Grillrist / bradepande	200	40-50
Bagt kartoffel (skåret i halve) (500 - 1000 g)	3	Bageplade	180-200	30-45
Frosne kødruller fyldt med champignon (500 - 1000 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	180-200	40-50
Sukkerbrødskage (250 - 500 g)	2	Grillrist	160-180	20-30
Marmorkage (500 - 1000 g)	2	Grillrist	170-190	40-50
Gærdejskage på fad med frugt og sprød top (1000 - 1500 g)	2	Bageplade	160-180	25-35
Muffins(500 - 800 g)	2	Grillrist	190-200	25-30

DA

2. Overvarme + varmluft

Anbefalet temperatur: 190 °C

Denne indstilling bør anvendes, når du tilbereder kager, der er anbragt i ét sæt riller, og kiks der skal være godt brune eller sprøde ved bunden. Den er også velegnet til pizzaer, tærter og ostekager. Overvarmeelementet er i drift, og blæseren kører for at cirkulere luften konstant.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i overvarme + varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Svinekød med ben (1000 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	3/2	Grillrist / bradepande	180-200	50-65
Svinebov i folie (1000 - 1500 g) MARINADE	2	Bageplade	180-230	80-120
Hel kylling (800 -1300 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	2/1	Grillrist / bradepande	190-200	40-65
Steaks af kød eller fisk (400 - 800 g) TILSÆT OLIE, TILSÆT SALT OG PEBER	3	Grillrist / bradepande	180-200	15-35
Kyllingestykker (500 - 1000 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	4/3	Grillrist / bradepande	200-220	25-35
Stegt fisk (500 - 1000 g) brug ovnfast fadPENSL MED OLIE	2	Grillrist	180-200	30-40
Roastbeef (800 - 1200 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	2/1	Grillrist / bradepande Tilsæt 1 kop vand	200-220	45-60
Andebryst (300 - 500 g)	4/3	Grillrist / bradepande Tilsæt 1 kop vand	180-200	25-35

3. **Varmluft**

Anbefalet temperatur: 170 °C

Denne funktion tilbereder fødevarer, der er placeret i op til tre riller og er også velegnet til stegning. Tilberedningen sker vha. varmeelementet på den fjerne ende, og blæseren fordeler varmen.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammekam (350 - 700 g) PENSL MED OLIE OG KRYDDERIER	3/2	Grillrist / bradepande	190-200	40-50
Bagte bananer (3 - 5 stk.), skær med kniv i toppen, tilsæt 10 - 15 g chokolade, 5 - 10 g snittede nødder, kom sukkervand på, pak ind i aluminiumsfolie.	3	Grillrist	220-240	15-25
Bagte æbler 5 - 8 stk. à 150 - 200 g Skær husene ud, tilsæt rosiner og syltetøj. Brug ovnfast fad.	3	Grillrist	200-220	15-25
Karbonader af hakket kød (300 - 600 g) TILSÆT OLIE	3	Bageplade	190-200	18-25
Kødruller med farsfyld, "russisk stil" (500 - 1000 g) PENSL MED OLIE	3	Bageplade	180-200	50-65
Frossen kroketter (500 - 1000 g)	2	Bageplade	180-200	25-35
Frosne ovnchips (300 - 700 g)	2	Bageplade	180-200	20-30
Frossen pizza (300 -1000 g)	2	Grillrist	200-220	15-25
Æble- og mandelkage (500 - 1000 g)	2	Grillrist	170-190	35-45
Frisk croissant (200 - 400 g) (færdigdej)	2	Bageplade	180-200	15-25

DA

4. Stor grill

Anbefalet temperatur: 240 °C

Den store grillfunktion griller store mængder af "fladt" kød, som f.eks. steaks, schnitzler og fisk. Den er også velegnet til ristning. Både det øverste varmeelement og grillen er tændt i denne tilstand

Vi anbefaler at forvarme ovnen i stor grill-tilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pølser (tykke) 5 - 10 stk.	4/3	Grillrist / bradepande	220	5 - 8 vend 5 - 8
Pølser (tynde) 8 - 12 stk.	4/3	Grillrist / bradepande	220	4 -6 vend 4 -6
Toast, 5 - 10 stk.	5	Grillrist	240	1 -2 vend 1 -2
Toast med ost, 4 - 6 stk.	4/3	Grillrist / bageplade	200	4-8
Frosne pandekager med fyld, "russisk stil" (200 - 500 g)	3	Bageplade	200	20-30
Steaks (400 - 800 g)	4/3	Grillrist / bradepande	240	8 -10 vend 5 -7

5. Lille grill

Anbefalet temperatur: 240 °C

Denne indstilling er til grilning af mindre mængder af "flade" madvarer, som f.eks. steaks, schnitzler, fisk og toast, anbragt på midten af pladen. Kun det øverste element er i drift.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i lille grill-tilstand.

Anbring madvarerne i midten af tilbehøret.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen ovncamembert (2 – 4 stk. à 75 g) KOM I KOLD OVN (inden forvarmning)	3	Grillrist	200	10-12
Frosne flûtes med topping (tomat-mozzarella eller skinke og ost)	3/2	Grillrist / bageplade	200	15-20
Frosne fiskepinde (300 - 700 g) KOM I KOLD OVN (inden forvarmning) TILSÆT OLIE	3/2	Grillrist / bageplade	200	15-25
Frosne fiskeburgere (300 - 600 g) KOM I KOLD OVN, TILSÆT OLIE	3	Bageplade	180-200	20-35
Frossen pizza (300 -500 g) KOM I KOLD OVN (inden forvarmning)	3/2	Grillrist / bageplade	180 - 200	23 - 30

DA

6. **Undervarme + varmluft**

Anbefalet temperatur: 190 °C

Tilstanden undervarme + varmluft er til opskrifter, der skal resultere i “fugtigt” fyld og en sprød bund, som f.eks. pizzaer, quiches lorraine og ostekager.

Vi anbefaler at forvarme ovnen i undervarme + varmluftstilstand.

Madvare	Rille nr.	Udstyr	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Æbletærte af gærdej, frossen (350 - 700 g)	3	Grillrist	180-200	15-20
Butterdejstærter med fyld, frosne (300 - 600 g)PENSL MED ÆGGEBLOMME, KOM I KOLD OVN (inden forvarmning)	3	Bageplade	180-200	20-25
Kødboller i sovs (250 - 500 g) brug ovnfast fad	3	Grillrist	180-200	25-35
Butterdejsfrugttærte (500 - 1000 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME	3	Bageplade	180	15-23
Cannelloni i sovs (250 - 500 g) brug ovnfast fad	3	Grillrist	180	22 - 30
Butterdejstærte med fyld (600 - 1000 g) PENSL MED ÆGGEBLOMME	3	Bageplade	180-200	20-30
Hjemmelavet pizza (500 -1000 g)	2	Bageplade	200-220	15-25
Hjemmelavet brød (700 - 900 g)	2	Grillrist	170-180	45-55

DA

7. Automenuprogrammer

Følgende tabel indeholder 15 autoprogrammer til stegning, grilning og bagning.
Den indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger.
Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig.
Du har bruge disse vejledninger ved tilberedning. Indsæt altid maden i en kold ovn.

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
1	**Frossen pizza**	1 - 0,3 - 0,6 2 - 0,7 - 1,0	Grillrist	2	Anbring frossen pizza på midten af grillristen.Vi anbefaler indstillingen 0,3 - 0,6 kg for tynde pizzaer og 0,7 - 1,0 kg for pizzaer med tykt fyld..
2	**Frosne ovnchips**	1 - 0,3 - 0,5 2 - 0,5 - 0,7	Bageplade	2	Fordel de frosne ovnchips på en bageplade.Den første indstilling anbefales til pommes frites, den anden indstilling anbefales til tykke ovnchips. Brug bagepapir. Vi anbefaler at vende efter 2/3 af tilberedningstiden.
3	**Frosne kroketter**	1 - 0,3 - 0,6 2 - 0,7 - 1,0	Bageplade	2	Fordel de frosne kartoffelkroketter jævnt på bagepladen. Vi anbefaler at vende dem efter 2/3 af tilberedningstiden.
4	**Frisk lasagne**	1 - 0,3 - 0,5 2 - 0,8 - 1,0	Grillrist	3	Brug et ovnfast fad. Kom afkølet eller hjemmelavet lasagne i midten af ovnen på trådnet.
5	**Dampet fisk**	1 - 0,2 - 0,4 2 - 0,5 - 0,7 3 - 0,8 - 1,0	Grillrist	2	Anbring renset frisk fisk (f.eks. ørred, kuller, torsk) i et ovnfast fad med låg i en passende størrelse. Hæld væske i, indtil bunden af fadet er dækket, f.eks. 3 - 4 spsk. citronsaft, hvidvin eller vand, og læg låget på. Anbring fadet på grillristen. Hvis du foretrækker fisken stegt, skal du smøre fiskens skind med olivenolie og ikke tildække.
6	**Stegt kylling**	1 - 0,8 - 1,0 2 - 1,1 - 1,3	Grillrist Bradepande	2 1	Pensl den afkølede kylling med olie og krydderier, og vend brystsiden opad på grillristen.
7	**Steaks**	1 - 0,3 - 0,6 2 - 0,6 - 0,8	Grillrist Bradepande	4 3	Anbring 2 - 6 steaks ved siden af hinanden på grillristen. Den første indstilling er for tynde steaks, den anden indstilling er for tykke steaks. Vend, når biplyden høres. Tryk på knappen til tilberedningstid for at fortsætte den automatiske tilberedning.
8	**Roastbeef**	1 - 0,6 - 0,8 2 - 0,9 - 1,1 3 - 1,2 - 1,4	Grillrist Bradepande	2 1	Marinér roastbeefen, og anbring den på grillristen.Tilsæt en kop vand i brandepanden. Vend, når biplyden høres. Efter tilberedningen: Pak den ind i aluminiumsfolie, og lad den trække i 5-10 minutter.

DA

7. Automenuprogrammer

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
9	**Kage**	1 - 0,5 - 0,6 2 - 0,7 - 0,8 3 - 0,9 - 1,0	Grillrist	2	Kom dejen i en dyb, rund bageform i passende størrelse for bundtkage/rund kage. Dette program er velegnet til dej som f.eks. marmorkage, citronkage og hasselnøddekage.
10	**Muffins**	1 - 0,5 - 0,6 2 - 0,7 - 0,8	Grillrist	2	Anbring muffindejen i en muffinform af metal med plads til 12 muffins. Anbring formen på pladen. Vægtindstillingen 0,5 - 0,6 kg anbefales til muffins på 45 g, vægtindstillingen 0,7 - 0,8 kg anbefales til mellemstore muffins på 65 g.
11	**Hævning af dej**	1- pizzadej 2- gærdej 3- surdej	Grillrist	2	Den første indstilling er til hævning af gærdej til pizza, kage eller forhævning af brøddej.Anbring i et stort, rundt fad, og tildæk med stramtsiddende film. Indstilling 2 er til brøddej, som gærdej eller surdej. Indstilling 3 er til surdej. Ælt forhævet dej med håndkraft, kom det i en bageform, og tildæk med stramtsiddende film.
12	**Hvidt brød**	1- 0,75-0,85	Grillrist	2	Dette program er velegnet til brødblandinger med 500 g hvedemel. Følg instruktionerne på pakken. Kom gærdej i en aflang baneform. Pensl toppen af dejen med vand. Skær nogle snit med en kniv.
13	**Brød af usigtet mel**	1 - 0,75-0,85	Grillrist	2	Dette program er velegnet til brødblandinger med 500 g hvede- og rugmel.Følg instruktionerne på pakken. Kom surdej i en passende, aflang bageform. Pensl toppen af dejen med vand. Skær nogle snit med en kniv
14	**Boller/ciabatta**	1 - 0,2 - 0,4 2 - 0,6 - 0,8	Bageplade	3	Den første indstilling er velegnet til dej, der anvendes til små brødstykker, som f.eks. boller eller frisk dej til croissanter (4 - 8 stk.).Indstilling 2 er velegnet til dej, der anvendes til hjemmelavet ciabattabrød eller flûtes (2 - 6 stk.). Brug bagepapir.
15	**Hjemmelavet pizza**	1 - 0,2 - 0,6 2 - 0,8 - 1,2	Bageplade	2	Den første indstilling er velegnet til pizzasnacks (7 - 9 stk.). Indstilling 2 er velegnet til én pizza (rund eller i form). Vægtindstillingerne er inkl. tilbehør, som f.eks. sovs, grøntsager, ost og skinke. Hvis du foretrækker kraftig bruning, anbefaler vi at forvarme ovnen i tilstanden undervarme samt varmluft i 5 minutter.

Testmåltider

I henhold til standard EN 60350

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. °C	Tilberedningstid (min.)
Små kager	Bageplade	2	Konventionel	170-190	15-25
	Bradepande + bageplade	1+4	Varmluft	150-170	20-30
Fedtfattig sukkerbrødskage	Bageform på grillrist (slip let-springform Ø 26 cm)	1	Konventionel	160-180	25-35
Æbletærte	Grillrist + bageplade + 2 slip let-springforme (slip let-springform Ø 20 cm)	1+3	Varmluft	170-190	80-100
	Grillrist + 2 slip let-springforme (slip let-springform Ø 20 cm)	1 placeret diagonalt	Konventionel	180-200	75-90

2. Grilning

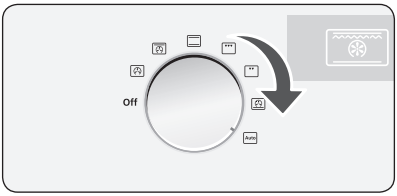
Forvarm den tomme ovn i fem minutter vha. stor grill-funktionen.

Brug denne funktion med den højeste temperaturindstilling på 300°C.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. °C	Tilberedningstid (min.)
Toast af franskbrød	Grillrist	5	Stor grill	300	1. 1 - 2 2. 1 - 1 1/2
Burgere	Grillrist / Bradepande (til opsamling af dryp)	4 / 3	Stor grill	300	1. 7 -10 2. 5 -8

DA

Indstilling af tilberedningsfunktionen



1 Drej **knappen til valg af tilberedningsfunktion** for at vælge den ønskede ovnfunktion.

Varmluft

Overvarme + varmluft

Konventionel

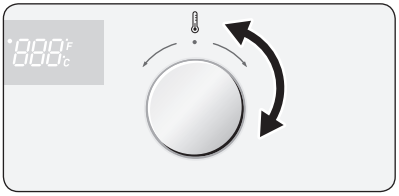
Stor grill

Lille grill

Undervarme + varmluft

Autotilberedning

Indstilling af temperaturen



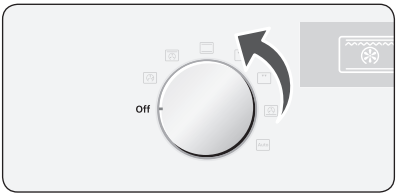
1 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at justere temperaturen i trin på 5 °C.

40 °C – 250 °C 40 °C – 300 °C (lille og stor grill)

✉ Temperaturen kan justeres under tilberedningen.

DA

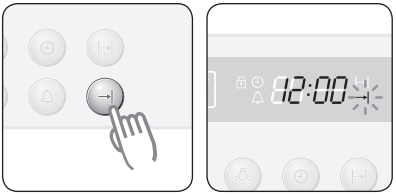
Sluk for ovnen



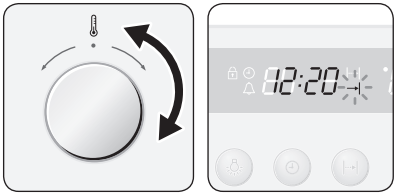
Drej **knappen til valg af tilberedningsfunktion** til stillingen "**Off**" for at slukke for ovnen.

Sluttid

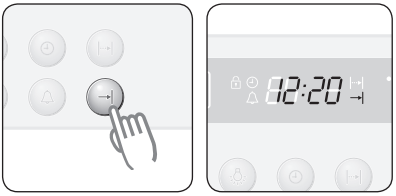
Du kan indstille sluttiden under tilberedningen.



1 Tryk på **knappen til sluttid**.
Eksempel Klokken er 12:00



2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede sluttid.

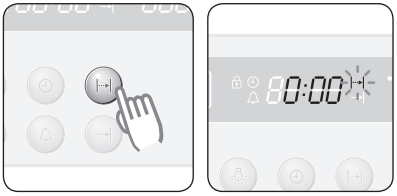


3 Tryk på **knappen til sluttid**.
Ovnen kører automatisk med den valgte sluttid, medmindre **knappen til sluttid** trykkes i fem sekunder.

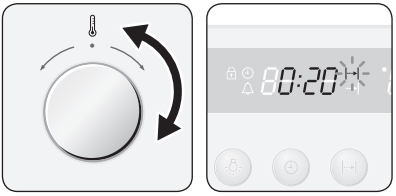
✉ Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet sluttid med **knappen til kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

Tilberedningstid

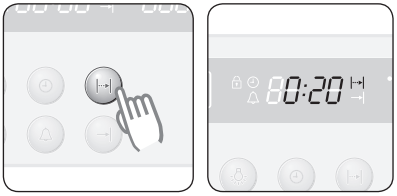
Du kan indstille tilberedningstiden under tilberedningen.



1 Tryk på **knappen til tilberedningstid**.



2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede tilberedningstid.



3 Tryk på **knappen til tilberedningstid**. Ovnen kører automatisk med den valgte tilberedningstid, medmindre **knappen til tilberedningstid** trykkes i fem sekunder.

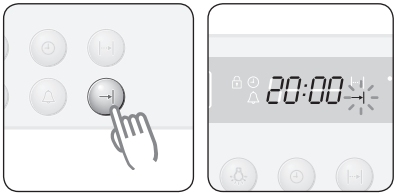
✉ Under tilberedningen kan du justere en tidligere indstillet tilberedningstid med **knappen til kontrol med tid/temperatur** for bedre resultater.

DA

Forsinket start

Eksempel 1 - Tilberedningstiden vælges først

Hvis sluttiden vælges, når tilberedningstiden allerede er indstillet, beregnes tilberedningstiden og sluttiden, og om nødvendigt indstiller ovnen en forsinket starttid.

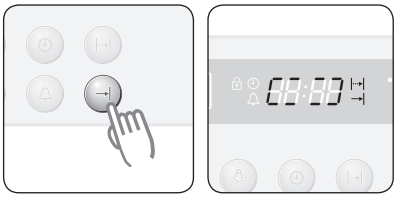


1 Tryk på **knappen til sluttid**.

Eksempel Klokken er 15:00, og den ønskede tilberedningstid er fem timer.

2 Drej **knappen til kontrol med tid/ temperatur** for at indstille sluttiden.

Eksempel Du ønsker at tilberede i fem timer og slutte kl. 20:30.

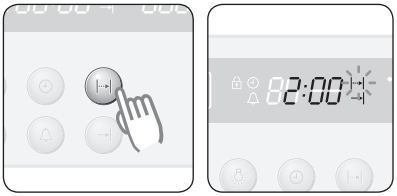


3 Tryk på **knappen til sluttid**. Der vises et "paratsymbol" indtil den forsinkede starttid.

DA

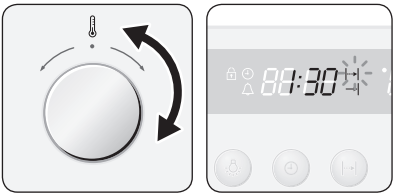
Eksempel 2 - Sluttiden vælges først

Hvis tilberedningstiden vælges, når sluttiden allerede er indstillet, beregnes tilberedningstiden og sluttiden, og om nødvendigt indstiller ovnen en forsinket starttid.



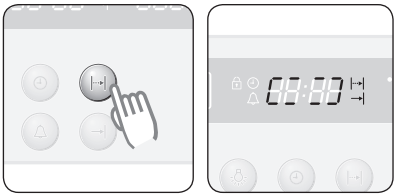
1 Tryk på **knappen til tilberedningstid**.

Eksempel Tilberedningstiden er tre timer, og ønsket sluttid er kl. 17:00.



2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille tilberedningstiden.

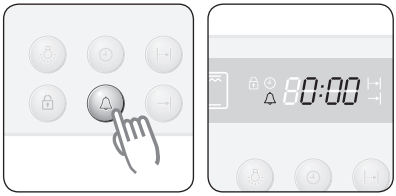
Eksempel Du ønsker at tilberede i 1 time og 30 minutter og slutte kl. 17:00.



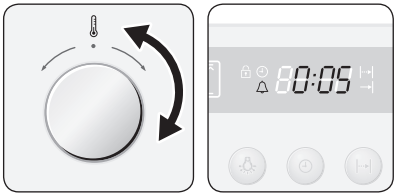
3 Tryk på **knappen til tilberedningstid**. Der vises et "paratsymbol" indtil den forsinkede starttid.

DA

Køkkentimer



1 Tryk én gang på **knappen til køkkentimer**. "🔔" blinker.



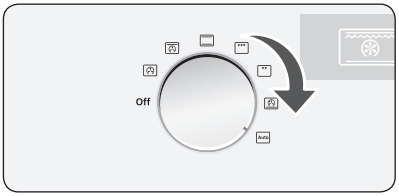
2 Drej **knappen til kontrol med tid/temperatur** for at indstille den ønskede tid.

Eksempel 5 minutter

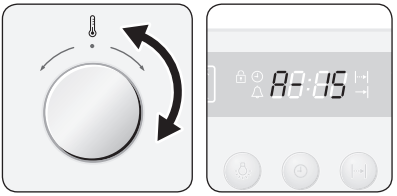
3 Tryk på **knappen til køkkentimer** for at starte køkkentimeren. Når tiden er gået, lyder et akustisk signal.

✉ Tryk på **knappen til køkkentimer**, og hold den inde i to sekunder for at annullere timeren.

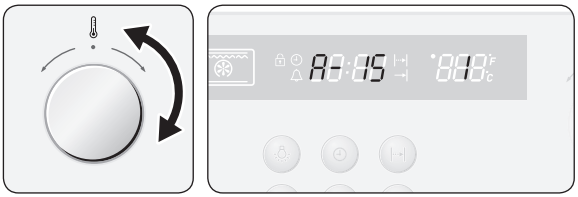
Autotilberedning



1 Drej **knappen til tilberedningsfunktion** til autotilberedning.



2 Vælg den ønskede opskrift ved at dreje **knappen til kontrol med tid/temperatur** til højre og venstre. Vent, for at vælge vægten fem sekunder efter du har valgt opskriften. For en opskrift med fast vægt starter tilberedningen med det samme.

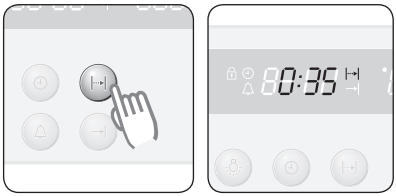


3 Vælg den ønskede vægt ved at dreje **knappen til kontrol med tid/temperatur** til højre og venstre. Forvarmningstiden (min:sek) vises, og nedtællingen starter fem sekunder efter, at vægten er valgt. For en opskrift uden forvarmning vises den resterende tilberedningstid (tim:min).

Nedtællingen til forvarmning er færdig

Når forvarmningen er færdig, bipper ovnen, og den resterende tilberedningstid (tim:min) vises. Bevar "tilstanden forvarmning", indtil madvarerne indsættes i ovnen, og du trykker **knappen til tilberedningstid**.

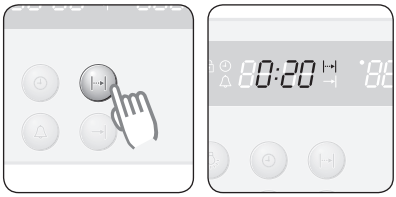
DA



4 Tryk på **knappen til tilberedningstid**.
Den resterende tilberedningstid vises.
Trin 1 i tilberedningen starter.

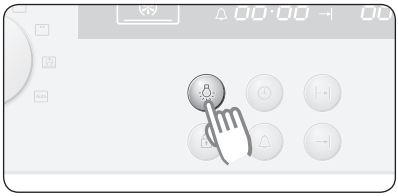
Når den når til tiden for "Vend rundt//omkring"

Den bipper for at informere om tid for "Vend rundt//omkring". Efter "Vend rundt//omkring" stopper tilberedningen og venter, indtil du trykker på **knappen til tilberedningstid**.



5 Tryk på **knappen til tilberedningstid**.
Bippet stopper, og tilberedningen fortsætter.

Tænd og sluk for ovnlampen



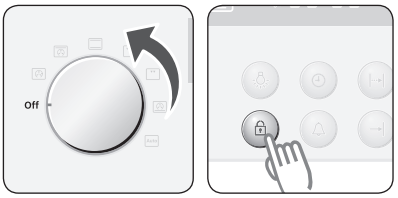
1 Tryk på **knappen til lampen**.

Første tryk	slukker
Andet tryk	tænder

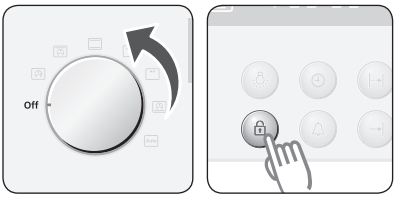
DA

Børnesikring

Du kan bruge børnesikringen i statussen standby.



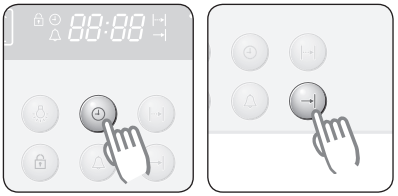
1 Drej **knappen til valg af tilberedningsfunktion** til stillingen "Off". Tryk på **knappen til børnesikring** i tre sekunder. "🔒" vises i displayområdet.



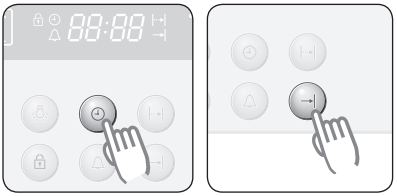
2 Drej **knappen til valg af tilberedningsfunktion** til stillingen "Off". Tryk på **knappen til børnesikring** i tre sekunder igen for at låse op.

✉ Hvis apparatet er låst, er knappen til oplåsning den eneste knap der fungerer.

Slukning af bipperen



1 For at afbryde bipperen skal du trykke på knapperne til **ur** og **sluttid** samtidigt og holde dem nede i tre sekunder.



2 For at tænde for bipperen igen skal du trykke på knapperne til **ur** og **sluttid** samtidigt og holde dem nede i tre sekunder.

Rengøring og vedligeholdelse

DA

Ovnens ydre

- Til rengøring af ovnens indre og ydre skal du bruge en klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.
- Brug ikke skurepulver, ætsende eller slibende produkter.

Ovnens forsider af rustfrit stål

- Brug ikke ståluld, skuresvampe eller slibemidler. Dette kan beskadige finishen.

Ovnens aluminiumsforsider

- Aftør pladen blidt med en blød klud eller mikrofiberklud og et mildt rengøringsmiddel til vinduer.

ADVARSEL

Sørg for, at ovnen er kold inden rengøring.

Ovnens indre

- Rengør ikke lågens tætning med hænderne.
- Brug ikke grove skuresvampe eller rengøringssvampe.
- Brug kommercielt tilgængelige ovnrengøringsmidler for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
- For at fjerne besværligt snavs skal du bruge et særligt ovnrensemiddel.

Tilbehør

Vask bradepande, bageplade, grillrist og andet tilbehør efter hver anvendelse, og aftør med køkkenrulle.

For at lette rengøringen kan du sætte i blød i varmt sæbevand i ca. 30 minutter.

Katalytisk emaljeoverflade

Den udtagelige beklædning er belagt med en mørkegrå katalytisk emalje, der bliver fyldt med olie og fedt, der skyldes den cirkulerende luft ved varmluftbrug. Disse aflejringer afbrændes ved ovntemperaturer på 200 °C og højere, f.eks. ved bagning eller stegning.

Højere temperaturer medfører en hurtigere afbrænding.

Ovnen og tilbehør bør rengøres efter hver brug. Ellers betyder det, at yderligere bagning og stegning får aflejringerne til at brænde endnu hårdere fast, og rengøringen kan blive besværlig og i ekstreme tilfælde umulig.

Rengøring med håndkraft

Sørg for, at ovnen er kold inden rengøring.

- Den katalytisk emaljerede beklædning bør rengøres med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel og påføres med en blød nylonbørste.

Brug ikke slibende rengøringsmidler, hårde børster, skuresvampe eller klude, ståluld, knive eller andre slibende materialer. Brug ikke ovnspray på katalytisk emalje, da de kemikalier, der anvendes i ovnsprayer, vil beskadige den katalytiske belægning, der så kan blive ineffektiv.

Hvis du bruger ovnsprayer på ovnens indre overflader, skal den katalytiske beklædning først fra fjernes fra ovnen.

Rengøring ved høje temperaturer

Inden du rengør den katalytiske beklædning ved høje temperaturer, skal du sørge for, at alle ovnens indre overflader er rengjort, som beskrevet herover. Ellers kan de høje temperaturer medføre, at aflejringer brændes fast på ovnens indre overflader og derfor bliver umulige at fjerne.

Hvis ovnen – efter manuel rengøring – stadig er meget snavset, kan opvarmning til en høj temperatur hjælpe med at fjerne snavs, der skyldes olie- og fedtstænk.

Bemærk, at aflejringer af krydderier, sirupper og lignende emner ikke fjernes med denne proces.

Disse skal fjernes med håndkraft med en mild opløsning af varmt vand og opvaskemiddel, der påføres med en blød børste.

- Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
- Indstil ovnen til konventionel funktion.
- Indstil varmen til 250 °C.
- Hold ovnen tændt i ca. en time. Tiden afhænger af, hvor snavset ovnen er.

Det er en god ide at indstille sluttiden for denne proces med indstillingen for sluttid, i tilfælde af at du glemmer at slukke for ovnen, når processen er færdig.

Alt resterende snavs vil gradvist forsvinde ved hver efterfølgende brug af ovnen ved høje temperaturer.

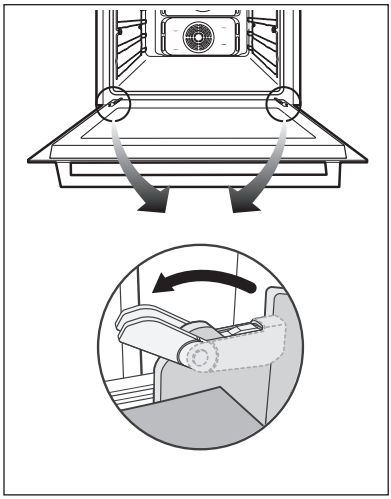
DA

Rengøring af ovnlågen

Ved normalt brug bør ovnlågen ikke fjernes, men hvis det er nødvendigt at fjerne den, f.eks. ved rengøring, skal du følge disse instruktioner. Ovnlågen er tung.

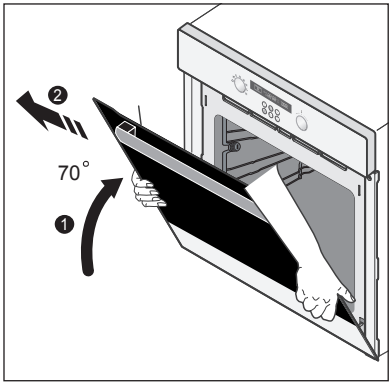
Afmontering af lågen

1. Åbn clipsene ved begge hængsler.



2. Tag med begge hænder fat på midten af ovnlågen.

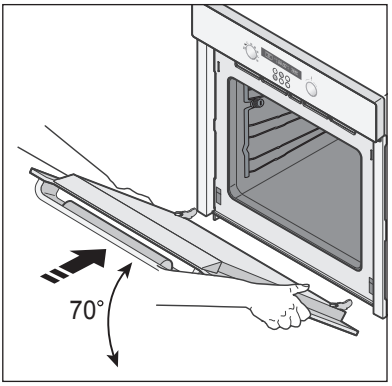
3. Drej lågen til omkring 70°, indtil hængslerne kan tages helt ud af hængselhullerne.



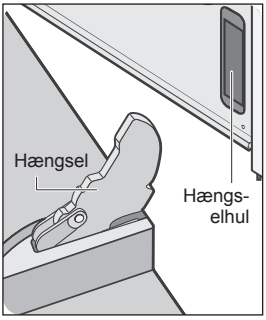
DA

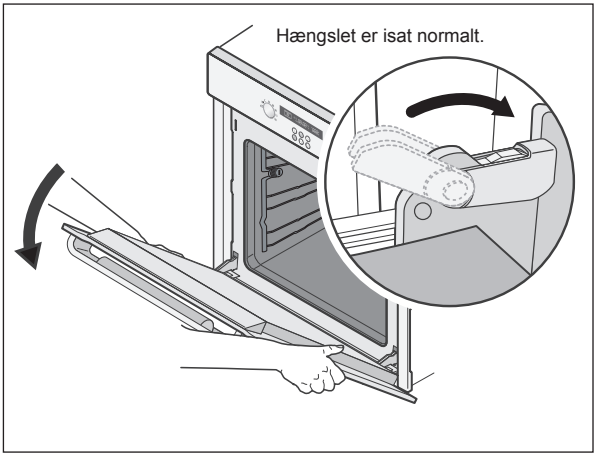
Montering af lågen

1. Mens clipsene stadig er åbne, skal du justere lågens hængsler med hængselhullerne.



2. Drej lågen mod vandret position, og drej clipsene til de lukkes.





DA

Ovnlågens glas

Ovnlågen er udstyret med tre lag glas, der er placeret mod hinanden. Det inderste og det midterste lag kan fjernes for rengøring.

ADVARSEL

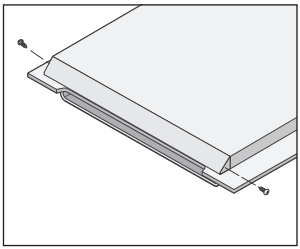
- Når som helst lågen er fjernet fra ovnen, bør clipsene være åbne.
- Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af ovnlågen. Disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.
- Når lågen er monteret, kan afmontering af nogle af delene (lågens glas eller andre dele) fra lågen medføre personskade.

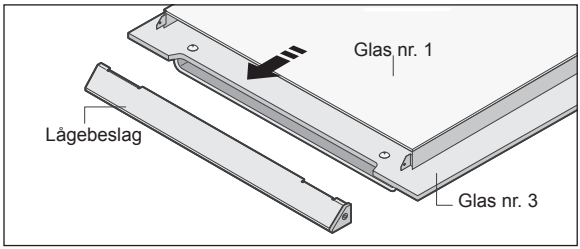
Vigtigt

Glasset kan gå i stykker, hvis du bruger stor kraft, specielt ved kanterne på det forreste lag.

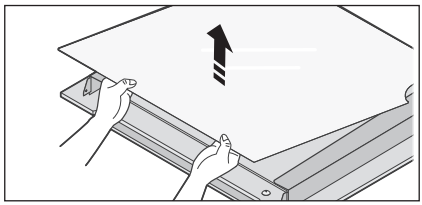
Demontering af lågen

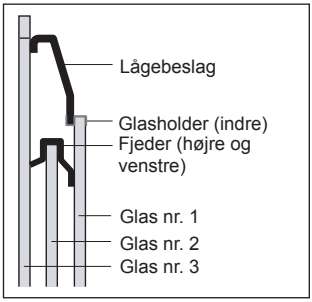
1. Fjern de to skruer i lågens venstre og højre side.
2. Fjern de to støtter og lågebeslaget, og fjern de to skruer, der holder håndtaget.

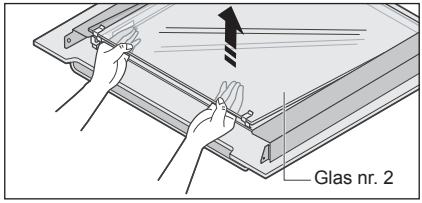




3. Fjern det inderste lag glas (glas nr. 1) fra lågen.
4. Løft glas nr. 2, og fjern de to fjedre fra lagets top.





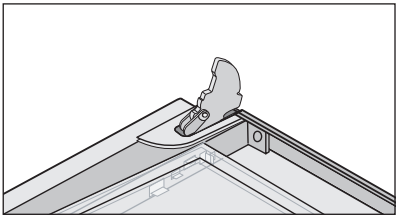


✉ Rengør lagene med varmt vand eller opvaskemiddel, og polér tørt med en tør, ren klud.

Samling af lågen

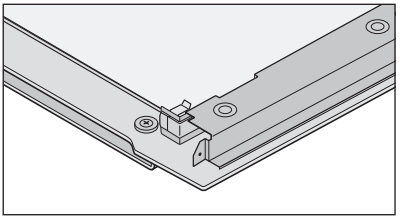
1. Rengør glasset og de indvendige dele med varmt sæbevand.

✉ Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skurepulver til pander. Brug en svamp med flydende rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.

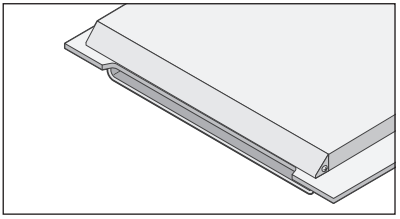


2. Fastgør de to fjedre øverst på glas nr. 2, og anbring glas nr. 2

3. Anbring glas nr. 1, lågehængslet og lågebeslaget på lågen.



4. Fastgør de to skruer på begge sider af lågen.



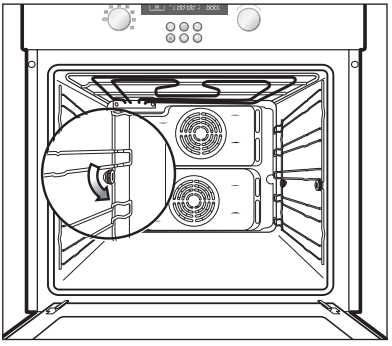
Sides ki nner

Ved rengøring af ovnens indre kan begge sideskinner fjernes.

Fjernelse af sides kinner

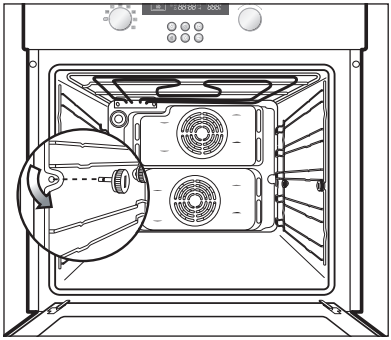
1. Drej den bageste skrue 2-3 gange mod uret.

✉ Brug en mønt, hvis den er stram.

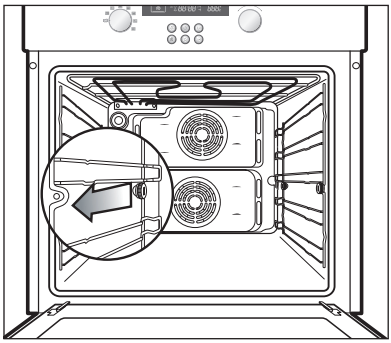


DA

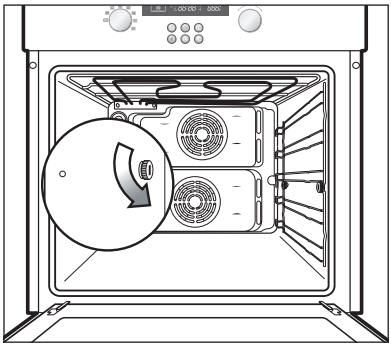
2. Fjern den forreste skrue ved at dreje mod uret, når du har fat i sides kinnen.



3. Træk, og fjern sides kinnen.

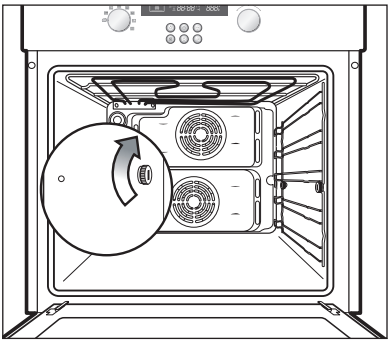


4. Fjern skruen fra bagsiden ved at dreje den mod uret.

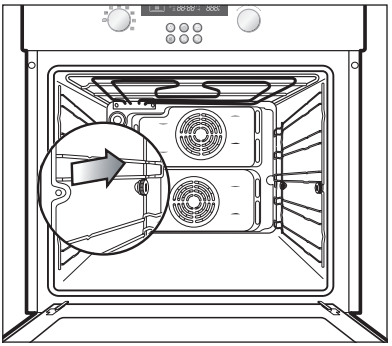


Montering af sides kinner

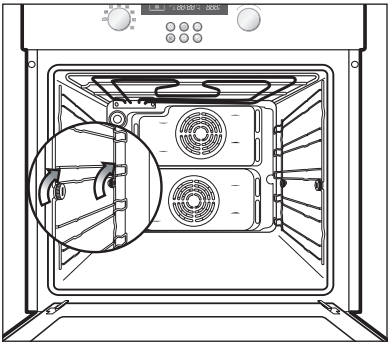
1. Sæt skruen i det bageste skruehul, og skru højst 2-3 gange med uret.



2. Indsæt, og skub sides kinnens bageste U-form ind mod skruen.



3. Sæt skruen i det forreste skruehul, og stram de to skruer.



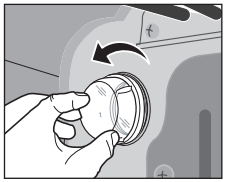
DA

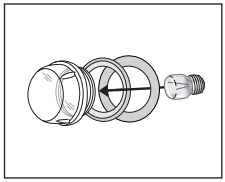
Udskiftning af pæren

☛ **Fare for elektrisk stød**
Udfør følgende trin, inden du udskifter pæren i ovnen:
- Sluk for ovnen,
- afbryd ovnen fra strømforsyningen, og
- beskyt ovnpæren og glasdækslet ved at anbringe en klud nederst i ovnen.

✉ Du kan købe en pære hos et Samsung-servicecenter.

Udskiftning af den bageste ovnpære og rengøring af glasdækslet





1. Fjern dækslet ved at dreje mod uret.

2. Fjern metalringen og isoleringsringen, og rengør glasdækslet.

3. Udskift om nødvendigt pæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent ovnpære.

4. Fastgør metalringen og isoleringsringen til glasdækslet.

5. Sæt glasdækslet på plads.

Spørgsmål, svar og fejlfinding

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen ikke varmer?

Kontrollér for at se, om en af følgende handlinger løser problemet:

- Der er måske ikke tændt for ovnen. Tænd for ovnen.
- Uret er måske ikke indstillet. Indstil uret (se afsnittet “Indstilling af uret”).
- Kontrollér for at se, om de nødvendige indstillinger er foretaget.
- Der kan være sprunget en sikring, eller et afbryderrelæ er udløst. Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en autoriseret el-installatør, hvis dette sker flere gange.

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen, selvom jeg har indstillet ovnfunktion og temperatur, ikke varmer?

Der kan være problemer med de interne elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.

Hvad skal jeg gøre, hvis der vises en fejlkode, og ovnen ikke varmer?

Der er en fejl i de elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.

Hvad skal jeg gøre, hvis tidsdisplayet blinker?

Der har været en strømafbrydelse. Indstil uret (se afsnittet “Indstilling af uret”).

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnlyset ikke lyser?

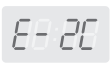
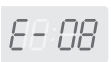
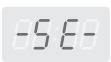
Ovnlyset er i stykker. Udskift ovnpæren (se afsnittet “Udskiftning af pæren”).

Hvad skal jeg gøre, hvis ovnens blæser kører, uden at den er blevet indstillet?

Når du har brugt ovnen, fortsætter blæseren med at køre, til ovnen er afkølet. Kontakt dit lokale servicecenter, hvis blæseren fortsætter med at køre, efter at ovnen er afkølet.

DA

Fejl- og sikkerhedskoder

Fejl- og sikkerhedskoder	Generelle funktioner	Løsning
	**FEJL VED TEMPERATURSENSOR**	**Kontakt dit lokale Samsung-servicecenter**
	SIKKERHEDSAFBRYDELSE Ovnen har været i fortsat brug ved indstillet temperatur i lang tid.	**Sluk for ovnen, og fjern madvarerne. Lad ovnen blive kold, inden du bruger den igen.**
 	En fejl i ovnen kan medføre ringe ydelse og sikkerhedsproblemer. Stop med det samme med at bruge ovnen.	**Kontakt dit lokale Samsung-servicecenter.**

Tekniske data

DA

BF62CCBST

Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Volumen (brugbar kapacitet)	65 l
Udgangseffekt	MAX 3400 W
Vægt	
Netto	Ca. 40 kg.
Forsendelse	Ca. 44 kg.
Mål (B x H x D)	
Udvendig	596 x 595 x 545 mm
Ovnrum	361 x 446 x 405 mm

Denmark

Korrekt affaldsbortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)

Mærket på dette produkt eller i den medfølgende dokumentation betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at undgå skadelige miljø- eller sundhedspåvirkninger på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal dette produkt bortskaffes særskilt fra andet affald og indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materialegenvinding.

Hjemmebrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller den lokale myndighed for oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produktet med henblik på miljøforsvarlig genvinding.

Erhvervsbrugere bedes kontakte leverandøren og læse betingelserne og vilkårene i købekontrakten. Dette produkt bør ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

ELECTRONICS

Hvis du har spørgsmål eller kommentarer vedrørende Samsung produkter, venligst kontakte Samsung Support.

Tel : 70 70 19 70
www.samsung.com/dk

Code No. DG68-00006M